GUIDE D'ACCEPTATION ET D'HOMOLOGATION DES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE

(désinfectants, assainisseurs, nettoyants, matériaux en contact avec les aliments, emballages et contenants alimentaires)

Préparé par le comité Qualité de la *Filière acéricole* du Québec

Deuxième édition - Juin 2005

AVANT-PROPOS

Le présent document a été adopté, le 21 novembre 2002, par les membres de la Table Filière acéricole et mis à jour par certains représentants mandatés du Comité Qualité en juin 2005 dont :

- Nathalie Bisson	Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
- René Blais	Agence canadienne d'inspection des aliments
- Julie Labrecque	Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Johanne Lafortune	Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
- Gaétan Lauzier	Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Marie-Josée Lepage	Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Gilles Paillard	Agriculture, Pêcheries et Alimentation du Québec
- Éric Prud'Homme	Agence canadienne d'inspection des aliments

106-0 5647 /

TABLE DES MATIÈRES

Pages

Introduction 4

Abréviations et définitions 5

Procédures d'acceptation et d'homologation pour les produits et matériaux destinés à l'acériculture

Partie I – Produits de contrôle des micro-organismes à l'entaille et sur les équipements à l'entaillage 7

Partie II – Produits d'entretien sanitaire du système de collecte, de transport et d'entreposage de la sève d'érable et des équipements dans l'établissement 8

Partie III – Matériaux en contact avec les aliments, emballages et contenants alimentaires 9

Schéma sur la procédure d'acceptation et d'homologation pour les produits et matériaux destinés à l'acériculture 11

Pour plus d'information 13

INTRODUCTION

Depuis ces dernières années, l'industrie acéricole est préoccupée de plus en plus par l'utilisation grandissante de produits de lavage et d'assainissement pour lesquels peu d'analyses ne furent effectuées pour constater leur efficacité et détecter des résidus suite à leur usage. Selon l'emploi qui en est fait, ces produits peuvent contaminer ou altérer les produits de l'érable, l'érable et son environnement. De plus, il est important de savoir qu'un produit accepté pour utilisation alimentaire n'est pas nécessairement recommandable en acériculture.

Dans ce contexte, les membres de la Filière acéricole du Québec ont demandé au comité Qualité d'analyser la problématique de l'utilisation de produits non acceptés et d'élaborer un document d'information sur les procédures liées à l'acceptation et l'homologation des produits. Une autre étape pourra consister à la publication éventuelle d'un répertoire.

ABRÉVIATIONS ET DÉFINITIONS

Abréviations

ACIA :	**Agence canadienne d'inspection des aliments**
ARLA :	**Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire de Santé Canada**
CQIASA :	**Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale**
ÉÉRÉ :	**Étiquette Électronique Recherche et Évaluation**
Liste de référence de l'ACIA :	**Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA** www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml
LMEA :	**Association Les Manufacturiers d'Équipements acéricoles**
SC :	**Santé Canada**

Définitions

Acceptabilité :

- Inscription à la liste courante de matériel et produits chimiques non alimentaires dont l'emploi dans les établissements agréés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a été jugé acceptable par l'ACIA. Lors de l'acceptabilité, on évalue l'innocuité, mais pas l'efficacité du produit.

  Le but premier de cette publication est de fournir au personnel d'inspection et aux représentants du personnel de direction des établissements un ouvrage de référence commode, indiquant le régime en vigueur quant à l'acceptation des produits qu'on se propose d'utiliser dans les établissements. Il est ainsi plus facile de s'assurer que les matériaux sont conformes aux dispositions des normes, de manière à créer un milieu physique satisfaisant et hygiénique.

- Lorsqu'un nouveau matériau est jugé acceptable, l'ACIA fait parvenir une lettre d'acceptation au demandeur. L'emploi continu des matériaux dépend de l'acceptabilité, pour toutes les personnes concernées, à se conformer aux modalités d'acceptation. Le matériau est inscrit à la liste, laquelle comprend le numéro de référence, le nom du produit, son utilisation, le nom du fabricant ou distributeur, et la date d'acceptation. L'inclusion du nom d'un produit dans cette liste ne signifie pas que l'Agence s'en porte garante.

Assainisseur :

- Agent d'assainissement qui réduit la concentration de micro-organismes de façon significative (p.ex. réduction d'au moins 3log10), ou à des niveaux acceptables définis par les autorités sanitaires fédérales et/ou provinciales.

  Certains produits utilisés en acériculture répondent à la définition d'assainisseurs. Par exemple, les produits utilisés pour contrôler les micro-organismes présents dans le système de collecte, de transport et d'entreposage de l'eau d'érable sont des assainisseurs. Ces produits ne répondent pas à la définition de désinfectant, car ils ne détruisent pas toute la population microbienne présente.

Désinfectant :

- Agent antimicrobien qui détruisent ou inactivent les micro-organismes pathogènes ou susceptibles d'être pathogènes, généralement sur les surfaces inanimées. On entend par pathogènes les organismes causant des maladies aux humains, aux animaux ou aux végétaux (tels les virus et bactéries infectieux). Il s'agit en général d'agents chimiques (ex.: produits liquides) ou d'agents physiques (ex.: rayons ultraviolets, rayons X).

  Les désinfectants qui visent les organismes pathogènes à l'homme ou aux animaux sont compris dans la définition de "drogue" de la *Loi sur les aliments et drogues*. La *Loi sur les aliments et drogues* exige que ces désinfectants porte un numéro d'identification de drogue (DIN) avant sa mise en marché. Les désinfectants qui visent les organismes pathogènes végétaux sont sujets à la *Loi sur les produits antiparasitaires*. La *Loi sur les produits antiparasitaires* exige que ces désinfectants portent un numéro d'homologation de produit antiparasitaire, avant leur mise en marché. **En acériculture, le terme désinfectant est réservé aux produits de contrôle des micro-organismes dans l'entaille et sur les équipements utilisés pour l'entaillage (ex. : mèches, chalumeaux).**

Homologation :

Terme désignant le processus d'évaluation de la valeur (efficacité) des produits antiparasitaires pour des usages spécifiques ainsi que les risques pour l'environnement et pour la santé des humaines et/ou des animaux associés à ces usages. Ces évaluations sont effectuées par l'ARLA en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires*. Les produits homologués portent un numéro d'homologation spécifique. Lors de l'homologation, l'étiquette des produits est également évaluée et doit répondre à des critères précis.

Nettoyant :

- Produit chimique capable d'améliorer le nettoyage lorsque ajouté à l'eau. Le nettoyage permet d'éliminer les dépôts organiques qui se forment sur les surfaces durant le procédé de fabrication, constituées d'un amalgame de graisses, de matières azotées, de protéines, de sels minéraux et de débris alimentaires, et qui peuvent servir de nutriments aux micro-organismes se trouvant en surface. Les produits nettoyants comprennent les savons, les composés organiques tensio-actifs (tel que les détergents synthétiques) et les produits acides et alcalins.

PROCÉDURE D'ACCEPTATION ET D'HOMOLOGATION POUR LES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE

Partie I - PRODUITS DE CONTRÔLE DES MICRO-ORGANISMES À L'ENTAILLE ET SUR LES ÉQUIPEMENTS À L'ENTAILLAGE

Désinfectant

1) Il est considéré que tout produit appliqué dans l'entaille et sur les équipements utilisés pour l'entaillage (ex. mèches, chalumeaux) est un désinfectant sujet à l'homologation en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires et ses Règlements*.

2) Le manufacturier doit le faire homologuer par l'ARLA, car ceci est une exigence de la *Loi su les produits antiparasitaires et ses Règlements*. Les procédures d'homologation se trouvent au : www.pmra-arla.gc.ca/francais/appregis/appregis-f.html

3) L'ACIA inscrit régulièrement les produits antiparasitaires nouvellement homologués par l'ARLA dans sa Liste de référence au : www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml L'ACIA se sert d'une liste à jour que l'ARLA lui fournit périodiquement. Il n'est pas nécessaire que le manufacturier fasse une demande d'acceptation à l'ACIA.

Partie II - PRODUITS D'ENTRETIEN SANITAIRE DU SYSTÈME DE COLLECTE, DE TRANSPORT ET D'ENTREPOSAGE DE LA SÈVE D'ÉRABLE ET DES ÉQUIPEMENTS DANS L'ÉTABLISSEMENT

Assainisseur et nettoyant

1) Il est fortement recommandé au manufacturier de faire une demande d'acceptation de l'assainisseur ou du nettoyant auprès de l'ACIA mais l'acceptation et l'inscription ne sont pas encore une exigence du *Règlement sur les produits de l'érable*. Les procédures de demande et la Liste de référence de l'ACIA se trouvent au www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml ou auprès de votre bureau local de l'ACIA. Les assainisseurs et nettoyants acceptés pour utilisation spécifique dans les établissements acéricoles seront listés sur la Liste de référence de l'ACIA sous la catégorie "Matériaux et produits utilisés pour la collecte, la transformation et l'entreposage des produits de l'érable.

2) Les autres assainisseurs acceptés pour utilisation dans d'autres types d'établissements et pour d'autres usages spécifiques (ex. : volaille, emballage aseptique) et inscrits sur la Liste de référence de l'ACIA **ne doivent pas être utilisés en acériculture.** Dans tous les cas, les usages mentionnés sur les étiquettes et les recommandations du fabricant doivent être respectés. La révision des étiquettes fait partie du processus d'acceptation de l'ACIA.

3) L'homologation de l'ARLA n'est pas requise pour les assainisseurs et les nettoyants.

Partie III - MATÉRIAUX EN CONTACT AVEC LES ALIMENTS, EMBALLAGES ET CONTENANTS ALIMENTAIRES

Tout matériel qui entre en contact avec la sève d'érable et le produit fini doit être de « catégorie alimentaire » (ou « Food grade », en anglais). De plus, tous les produits recyclés sont inacceptables en acériculture.

Règle fondamentale : Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération. Il ne doit être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit (Article 3.2.1 du *Règlement sur les aliments* (R.R.Q., C.P-29,r.1).

1) Les produits fabriqués ou classés dans les établissements acéricoles doivent être préparés, emballés ou entreposés d'une manière hygiénique.

2) Il est fortement recommandé au manufacturier de faire une demande d'acceptation des matériaux en contact avec les aliments (ex. : matériaux avec ou sans propriétés anti-parasitaires, emballages et contenants alimentaires) auprès de l'ACIA. Les procédures de demande et la liste de référence de l'ACIA se trouvent au www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml ou auprès de votre bureau local de l'ACIA. L'acceptation et l'inscription à la liste de référence de l'ACIA sont fortement recommandées mais ne sont pas encore une exigence du *Règlement sur les produits de l'érable*.

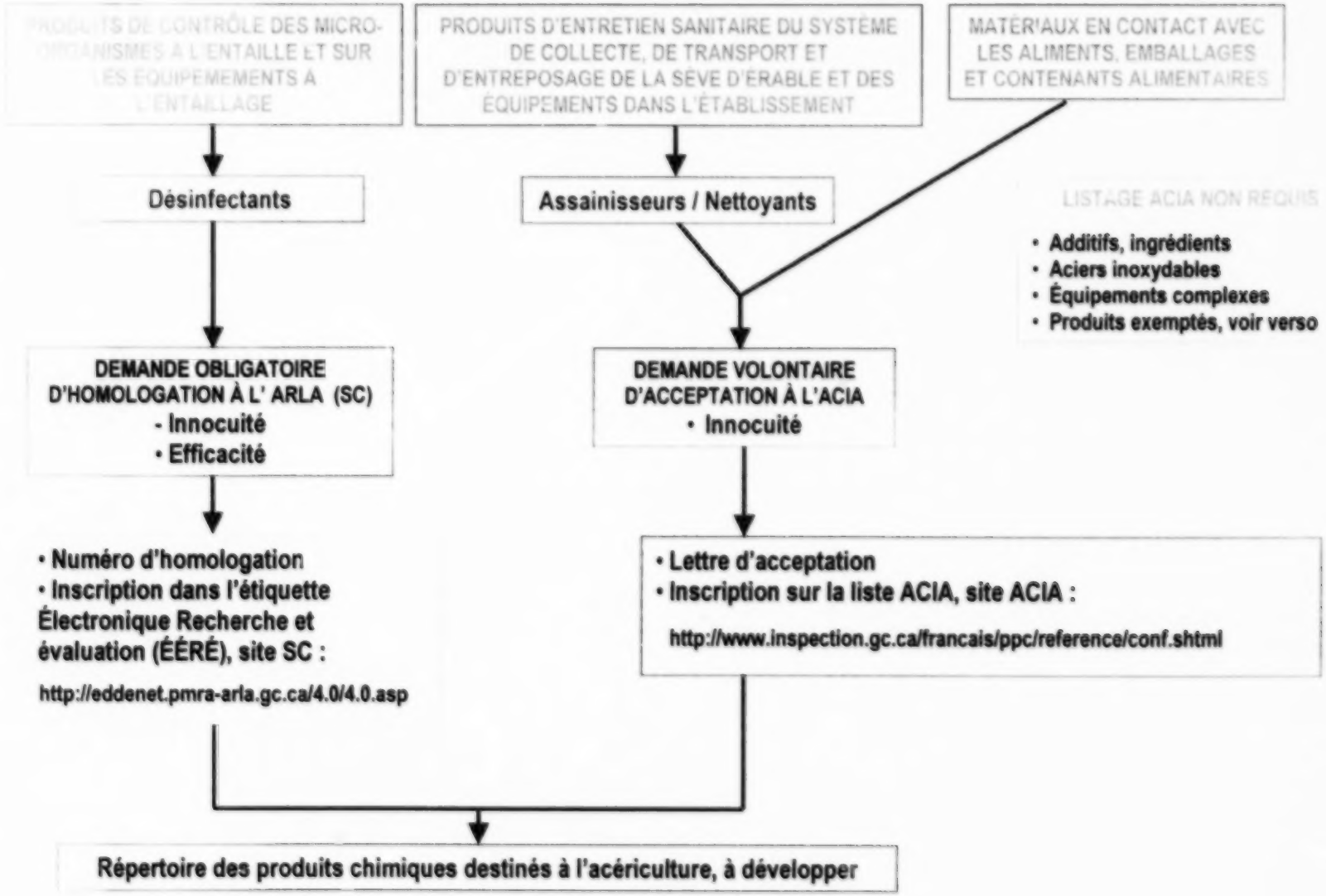
3) Ces matériaux lorsque acceptés seront inscrits sur la Liste de référence de l'ACIA, généralement dans la catégorie "Matériaux et produits utilisés pour la collecte, la transformation et l'entreposage des produits de l'érable".

4) Les « design » d'équipements et les équipements complexes (ex. : pompes) ne sont pas inscrits dans la Liste de référence de l'ACIA. De plus, il n'existe pas de réglementation spécifique visant les « design » d'équipements et les équipements complexes. Cependant, en collaboration avec divers intervenants du milieu acéricole, l'association Les Manufacturiers d'Équipements acéricoles (LMEA) a développé une norme d'application volontaire intitulée « Norme sur les équipements acéricoles destinés à la production de sirop d'érable ». Il est conseillé de s'y référer pour la conception des équipements acéricoles. On peut obtenir cette norme à l'adresse suivante :

Les Manufacturiers d'Équipements acéricoles (LMEA)
Marcel Pépin, Président
1700, rue Principale
Saint-Adrien (Québec) J0A 1C0
Téléphone : (819) 828-2828
Télécopieur : (819) 828-3408

Ce guide est disponible à la section « Publication » du site Web de la Table filière au www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/filieres/acericole/, où l'on retrouve la norme LMEA.

SCHÉMA SUR LA PROCÉDURE D'ACCEPTATION ET D'HOMOLOGATION DES PRODUITS ET MATÉRIAUX DESTINÉS À L'ACÉRICULTURE



Produits exemptés :

- Pesticides pour usage extérieur seulement tels que les herbicides. Ceux-ci doivent porter un numéro d'homologation émis en vertu de la *Loi sur les produits antiparasitaires* sur leur étiquette et être utilisés conformément aux indications apparaissant sur celle-ci afin de prévenir la contamination directe ou indirecte des produits alimentaires. Ils ne doivent pas être utilisés dans ou autour des aires où sont manipulés des aliments.

- Produits utilisés dans les bureaux où dans des aires semblables où il n'y a pas de préparation d'aliments tels que les cires et polis à meubles rembourrés.

- Produits utilisés dans les toilettes, les cafétérias et les réfectoires tels que les additifs de rinçage, les savons et détergents pour les mains, les décapants de taches ainsi que les nettoyants à cuvette qui ne sont pas destinés à être utilisés dans les aires de production.

- Les produits utilisés dans les systèmes de chauffage. Exemple: le mazout, les nettoyeurs à fournaise ou à tuyaux.

- Les produits utilisés à l'extérieur seulement pour les égouts ou les systèmes de disposition des eaux usées. Exemples: les dissolvants des graisses pour la tuyauterie et les caniveaux à l'extérieur, les composés qui contrôlent les mauvaises odeurs dans les bassins et les étangs de décantation.

- Les produits utilisés dans les colonnes de refroidissement ou les condensateurs à évaporation. Exemple: les inhibiteurs de corrosion, et les produits de nettoyage de ces appareils (les algicides, biocides doivent porter le numéro d'enregistrement des P.C.P.).

- Les produits utilisés pour le nettoyage et l'entretien de l'extérieur des véhicules. Exemples: les shampooings et savons pour laver les véhicules, les nettoyeurs à pneus, les agents qui donnent l'éclat.

POUR PLUS D'INFORMATION

Ce document n'a aucune valeur officielle. Il a été développé au meilleur des connaissances et de l'information disponible au moment de la publication. Veuillez vous référer aux documents officiels et à la réglementation en cours pour plus de détails. Tout commentaire ou toute question peut être adressée à l'ACIA, à l'ARLA et/ou au CQIASA (province de Québec seulement).

AUX ENTREPRISES QUÉBÉCOISES DE TRANSFORMATION DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE

Roger Lamontagne

Mars 1999

L'horticulture occupe une place importante dans l'industrie agroalimentaire québécoise. Au fil des ans, la disponibilité des légumes et des pommes de terre a permis de développer une autre activité économique importante, celle de la transformation. En 1998, on dénombrait au Québec environ 75 usines de transformation des légumes et des pommes de terre. Alors que certaines d'entre elles sont de petites entreprises familiales, d'autres sont devenues de grandes entreprises qui contribuent largement à l'activité économique régionale et dont le succès repose en partie sur les ventes hors Québec.

Le Guide d'accès aux entreprises québécoises de transformation de légumes et de pommes de terre vise à contribuer au développement du secteur horticole de deux façons différentes :

- en permettant aux acheteurs de connaître les transformateurs situés au Québec et en leur fournissant les coordonnées nécessaires pour établir un contact d'affaires;

- en aidant les investisseurs à repérer les occasions d'affaires liées à la transformation des légumes et de pommes de terre, par une meilleure connaissance du degré de saturation des différents créneaux.

Identification des entreprises de transformation

Ce répertoire se veut le plus complet possible et vise à regrouper toutes les entreprises québécoises de la transformation des légumes et des pommes de terre.* En plus du nom de l'entreprise, on y trouve la ville et la région administrative où est située l'usine. L'Annexe 1 précise les limites géographiques des 17 régions administratives du Québec. Signalons que le fait d'indiquer la localisation de l'usine ne signifie pas que l'entreprise limite ses ventes à cette région. Finalement, les numéros de téléphone et de télécopieur permettent de joindre l'entreprise pour toute demande d'information ou pour passer une commande de produits.

La liste des principales associations en lien avec la transformation des légumes et des pommes de terre se trouve à l'Annexe 2. L'Annexe 3 présente les filières qui existent dans ce secteur d'activité.

* Pour ajouts ou corrections, veuillez communiquer avec Roger Lamontagne (Roger.Lamontagne@agr.gouv.qc.ca) au (418) 380-2101

Les clients des entreprises de transformation peuvent être regroupés en trois principaux types décrits ci-après. Pour une même famille de produits, de nombreuses entreprises desservent en même temps plusieurs types de clientèles. Le guide ne mentionne que celles qui sont actuellement desservies par chaque entreprise. Ce qui n'exclut pas qu'une entreprise donnée puisse être intéressée à servir les autres types de clientèles.

1. **Les industries (IND)**

   Les légumes transformés peuvent servir d'ingrédients dans la formulation d'aliments surtransformés. Par exemple, des légumes prêts à l'emploi peuvent être vendus à une industrie qui fabrique des plats cuisinés.

2. **Les hôtels, les restaurants et les institutions (HRI)**

   Les légumes transformés connaissent depuis longtemps une forte demande dans le réseau HRI, principalement parce qu'ils sont pratiques et standardisés.

3. **Le détail (DET)**

   Le consommateur est de plus en plus intéressé par l'achat de légumes déjà préparés qui permettent d'écourter la durée de préparation de ses repas. Les légumes transformés prennent une place importante dans les magasins de détail.

Description des familles de produits

Pour faciliter la recherche à l'intérieur de ce guide, les produits ont été groupés en 16 grandes familles, dont voici une brève description :

1. **Pommes de terre pelées fraîches**

   Pommes de terre pelées et tranchées vendues à l'état réfrigéré sous diverses formes : frite, ronde, cube, lamelle...

2. **Pommes de terre pelées précuites**

   Pommes de terre pelées et tranchées offertes sous diverses formes (frite, ronde, cube, lamelle), ayant subi une friture partielle qui permet d'allonger la durée de conservation au réfrigérateur et qui raccourcit le temps de cuisson pour l'utilisateur final.

3. **Pommes de terre pelées surgelées**

   Pommes de terre pelées et tranchées offertes sous diverses formes (frite, cube, lamelle) et vendues à l'état surgelé.

4. **Croustilles de pommes de terre**

   Croustilles vendues sous diverses formes (tranche, bâtonnet) et offertes avec plusieurs assaisonnements.

5. **Légumes pasteurisés**

   Légumes, incluant pommes de terre, ayant subi une cuisson partielle qui permet d'allonger la durée de conservation au réfrigérateur et qui raccourcit le temps de cuisson pour l'utilisateur final.

6. **Légumes prêts à l'emploi**

   Toute variété de légumes ou tout mélange de légumes ayant subi un traitement (parage, coupe, lavage...), qui rend le produit prêt à utiliser pour consommation à l'état cru ou pour la cuisson et se conservant au réfrigérateur.

7. **Laitues prêtes à l'emploi**

8. **Salades ensaucées**

Salades à base de légumes déjà additionnées de sauces ou de vinaigrettes (salades de chou, de carotte, de pomme de terre...), conservées au réfrigérateur.

9. **Légumes en conserve**

Famille traditionnelle des légumes appertisés (pois, haricots, maïs, betteraves...).

10. **Légumes surgelés**

Tout légume préparé et vendu à l'état de congélation.

11. **Légumes marinés**

Légumes dont la durée de conservation est prolongée par immersion dans une saumure de vinaigre (cornichons, relish, betteraves, oignons, poivrons, choux-fleurs...).

12. **Chutneys**

Condiment aigre-doux fait de légumes et/ou de fruits cuits avec du vinaigre, du sucre et des épices (ketchup de légumes avec ou sans fruits).

13. **Jus de légumes**

Jus ou mélange de jus provenant de divers légumes (parfois en mélange avec jus de fruits).

14. **Potages de légumes**

Potage ou soupe dont les ingrédients principaux sont les légumes.

15. **Purées de légumes**

Légumes, incluant pommes de terre, cuits et réduits à l'état de purée, conservés à l'état réfrigéré.

16. **Légumes déshydratés**

Légumes séchés, principalement utilisés dans les mélanges secs pour soupes et sauces.

Les publications

Québec
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

© Gouvernement du Québec, 2000

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy
Québec (Québec) G1R 4X6
Téléphone (418) 380-2101

DGPA